



## Tout ce qui est nouveau est-il tendance ?

Kilien Stengel

### ► To cite this version:

Kilien Stengel. Tout ce qui est nouveau est-il tendance ?. Cahiers des Rencontres François Rabelais, 2015, Nouvelles tendances culinaires : 10 ans après !, 1. hal-01278865

**HAL Id: hal-01278865**

**<https://hal.science/hal-01278865>**

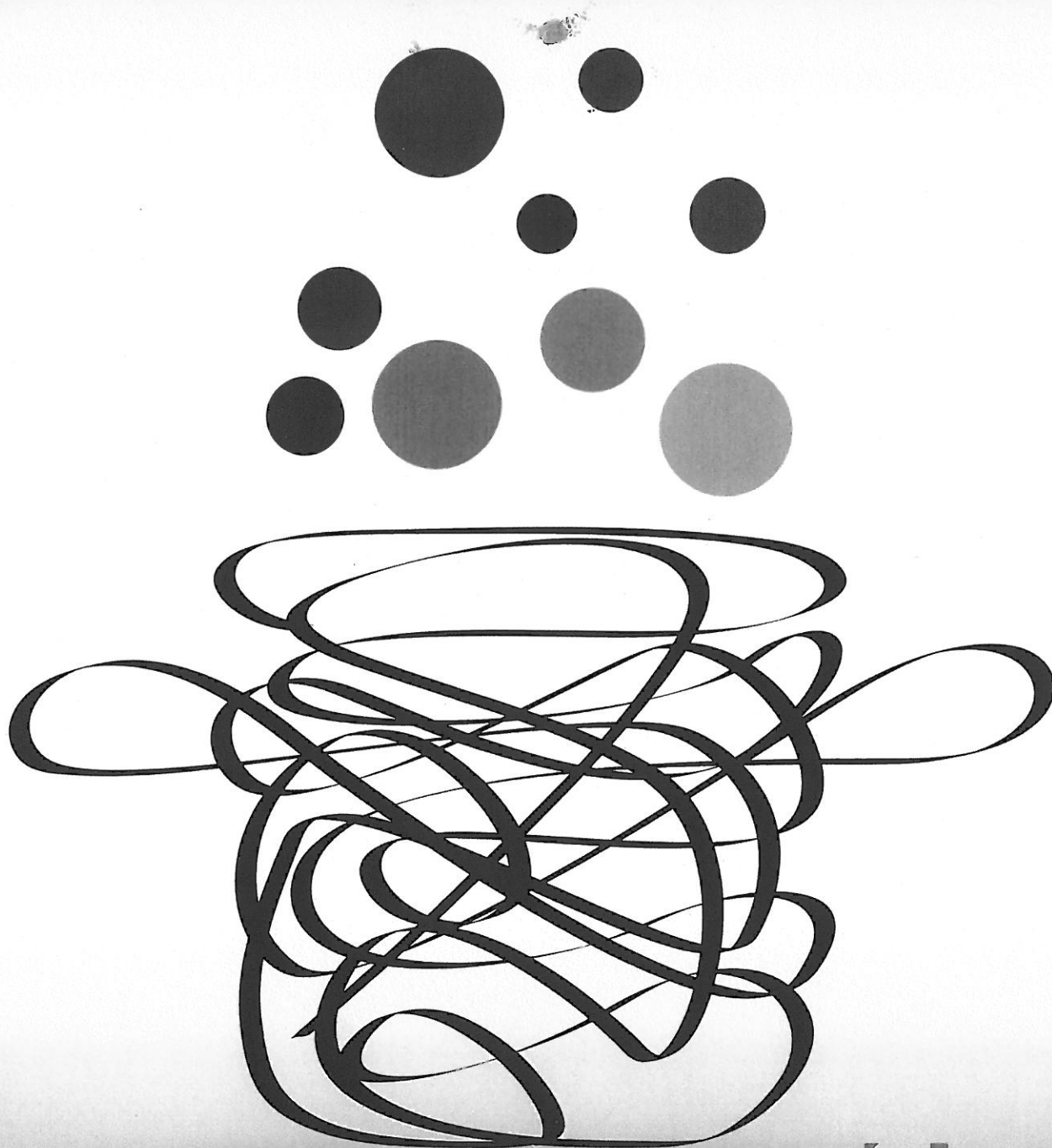
Submitted on 29 Feb 2016

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LES CAHIERS DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

# Nouvelles tendances culinaires : 10 ans après !



**iehca**

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION



## TOUT CE QUI EST NOUVEAU EST-IL TENDANCE ?

Kilien Stengel, enseignant chargé de mission IEHCA

Si l'adage « tout nouveau, tout beau » a fait ses preuves ; la locution « tout nouveau, tout bon » a, quant à elle, tout autant de légitimité. Pour souligner la notion de « cuisine nouvelle », nous pouvons, entre autre, observer des représentations symboliques de cette forme de « tendances au renouvellement de l'offre culinaire » au travers de l'histoire, où quelques décennies après la parution du *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*<sup>2</sup>, une polémique fut lancée autour de la « nouvelle cuisine française », comme de celles lancées par Urbain Dubois<sup>3</sup> qui la rend technique, par Isabelle de Jouffroy d'Abbans qui la simplifie<sup>4</sup>, ou par la « nouvelle cuisine des Lumières<sup>5</sup> ». Anticipant en quelques sortes celle des années 1970-1980<sup>6</sup>, la fin du XIX<sup>e</sup> siècle hésite entre une vision raffinée et élégante du culinaire, et celle des mangeurs bourgeois, cherchant l'émotion du bon calorique à défaut d'être subtile, à nos yeux contemporains.

*La première s'inscrit dans une démarche à la fois scientifique et esthétique d'une texture enveloppante dont l'onctuosité traduit une liaison parfaite ; l'autre est associée à des images d'ogres, de goinfres créateurs d'une asymétrie, d'un déséquilibre social immoral. Ces deux conceptions cohabitent dans le temps et sont encore perceptibles dans des histoires de groupes culturels qui ont « bricolé » la sauce devenant tabou en 1974, avec l'émergence de la nouvelle cuisine.<sup>7</sup>*

A chacune de ces « nouvelles cuisines », le modèle fut représenté comme « *tout nouveau, tout bon* » voire « *bon, sain, et favorable* ». Mais « *Qu'évoque aujourd'hui l'expression "nouvelle cuisine" ? Nous évoque-t-elle une bonne cuisine comme en 1974 ?* »<sup>8</sup>, questionne Christian Millau. Avant la tendancieuse « cuisine nouvelle » des années 1970, on mangeait au sens quantitatif et, à compter des « seventies », le produit et sa colorimétrie deviennent arts et le chef devient visionnaire. En dehors

2 François Massialot, *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*, Cie des Libraires, rééd. 1734 (1<sup>re</sup> éd. 1691), 444 pages

3 Urbain Dubois, *Nouvelle cuisine bourgeoise et pour la campagne*, Bernardin-Becher, rééd. 1888, 795 pages

4 Isabelle de Jouffroy d'Abbans, *La nouvelle cuisine simplifiée. 200 recettes nouvelles*, Maison de la bonne presse, 1947, 225 pages

5 Patrick Rambourg, *La « nouvelle cuisine » des Lumières*, l'histoire n° 337, Sophia, 2008, p. 78-81

6 Alain Drouard, « *La Nouvelle Cuisine en France dans le dernier tiers du XX<sup>e</sup> siècle* », in *Histoire des innovations alimentaires : XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles*, dir. J.-P. Williot, L'Harmattan, 2007, p. 207-218

7 Jean-Pierre Corbeau, « *Socialité, sociabilité...sauce toujours !* », in *Culture, Nourriture, Internationale de l'Imaginaire*, n° 7, Babel, 1997, p. 75

8 Christian Millau, « *La révolution culinaire dans les années 1970* », in *Actes du deuxième colloque de la Fondation Auguste Escoffier*, 1998

de l'information purement historique, à première vue, sommes-nous compétents pour répondre à la déclinaison de l'avènement du bon mode culinaire ? Le monde alimentaire comme culinaire nous englobe et nous le créons chaque jour. Comment, dans ces conditions, pouvoir prétendre saisir l'origine de cette pensée du renouveau tendanciel culinaire ? N'est-ce pas répondre à moitié que de donner à l'évolution du savoir-cuisiner une origine, technique ou rituelle ? L'important n'est-il pas que le bien-cuisiner d'aujourd'hui devienne l'origine de celui de demain ?

On peut constater qu'avant la Révolution française, il existait une « bonne cuisine » qui correspondait aux tendances de bons goûts et désirs des classes dirigeantes et niant les autres couches sociales. Après l'époque révolutionnaire, les cuisiniers, se retrouvant « au chômage » et créant alors leurs propres « entreprises de restauration », eurent tendance à continuer de produire les « tendances culinaires souverainistes » pour lesquelles ils avaient été formés. La nouvelle cuisine, dont les années 1970 nous ont transmis une valeur de « bonne cuisine » à travers les ouvrages « *Les bonnes recettes SEB par Françoise Bernard*<sup>9</sup> » ou les fiches de « *Bonne cuisine*<sup>10</sup> », était et est-elle une tendance au régionalisme, à une forme de cuisine familiale, une cuisine santé ou une cuisine créative ? La tendance culinaire est à notre époque régulièrement (re) présentée par le prisme de la patrimonialisation et sa trilogie nutrition, art culinaire et vin, et/ou du végétarisme, du cru, de la locavorité, du « comfort food » proustien, « food swap » ou « finger food ». La tendance culinaire, toujours en recherche d'un levier communicationnel, use de terminologies clefs qui sont aujourd'hui culinarité, créativité, convivialité, authenticité, territorialité, et curiosité *via* la connectivité, le tout sous un ciel de « légèreté ». Jadis, la tendance à l'obésité du « bien-portant » était signe de cuisine abondante, raffinée, luxueuse et bourgeoise, elle est devenue la caractéristique de la malnutrition synonyme de pauvreté à travers le monde. L'histoire de la cuisine, faite de brassages permanents, offre une perception de la tendance culinaire qui ne s'arrête pas aux frontières créées par les hommes, mais s'insère dans une recherche constante de conceptualisation et modélisation d'une cuisine formelle et opératoire attachée à une communauté en mutation constante et toujours en recherche d'éléments communicationnels novateurs.

9 Françoise Bernard, *Les bonnes recettes : SEB*, Brunetoile, 1979, 270 pages

10 Collectif, *La Bonne Cuisine-Fiches géantes*, bimensuel, Presse professionnelle, 1975-1982



Les Rencontres François Rabelais sont un événement labellisé  
« Manifestation de culture humaniste »  
dans le cadre du Plan National de  
Formation du Ministère de l'Éducation nationale.

**iehcA**

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION



Les cahiers des Rencontres François Rabelais sont publiés  
par l'Institut Européen d'histoire et des cultures de l'alimentation,  
avec le soutien de la région Centre Val de Loire.

**Direction de rédaction**

*Francis Chevrier, directeur de l'Institut Européen d'histoire et des cultures de l'alimentation,  
Kilien Stengel, enseignant-chercheur chargé de mission, université de Tours - IEHCA*